INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE

Este manual e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre.

Este é o símbolo de perigo, relativo à segurança, que alerta para potenciais riscos para o operador ou para terceiros. Todas as mensagens relativas à segurança são precedidas do símbolo de perigo e dos termos seguintes:

⚠ PERIGO **Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, provoca lesões graves.**

⚠ AVISO **Indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode provocar lesões graves.**

Todas as mensagens relativas à segurança especificam o potencial perigo a que se referem e indicam a forma de reduzir o risco de lesões, danos e choques eléctricos provenientes de uma utilização incorrecta do aparelho. Tenha em atenção as instruções seguintes:

- Utilize luvas de proteção para realizar todas as operações de desembalagem e instalação.
- Deve desligar o aparelho da rede eléctrica antes de efectuar qualquer intervenção de instalação.
- A instalação e a manutenção devem ser efectuadas por um técnico especializado, de acordo com as instruções do fabricante e respeitando as normas locais em vigor em matéria de segurança. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que especificamente indicado no manual de utilização.
- A ligação do aparelho à terra é obrigatória.
- O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a ligação do aparelho, encastrado no móvel, à rede eléctrica.
- Para que a instalação esteja em conformidade com as normas de segurança actuais, deverá utilizar um disjuntor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Não puxe o cabo de alimentação do aparelho.
- Após a instalação do aparelho, os componentes eléctricos devem estar inacessíveis ao utilizador.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico para a cozedura de alimentos. Estão proibidos outros tipos de utilização (por ex.: aquecer divisões). O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por uma utilização inadequada ou por uma regulação errada dos comandos.
- O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Seja cuidadoso e evite tocar nos elementos de aquecimento. Bébés e crianças entre os 0 e os 8 anos de idade, devem ser mantidos afastados excepto se forem constantemente vigiados.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativamente ao uso deste aparelho de uma forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos.
- Durante e após a utilização, não toque nas resistências do aparelho. Evite o contacto com panos ou outros materiais inflamáveis até que todos os componentes do aparelho arrefeçam suficientemente.
- Não coloque materiais inflamáveis no aparelho ou perto dele.
- As gorduras e óleos aquecidos incendeiam-se facilmente. Vigie a cozedura dos alimentos ricos em gordura e óleo.
- Não coloque na zona de cozedura objectos metálicos, como utensílios de cozinha (facas, garfos, colheres, tampas, etc.), pois podem ficar quentes.
- É obrigatória a instalação de um painel de separação, não fornecido com o equipamento, no compartimento por baixo do aparelho.
- Se a superfície partir, desligue o aparelho para evitar a ocorrência de eventuais choques eléctricos (apenas para aparelhos com superfície em vidro).

- O aparelho não deve ser activado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância separado.
- A cozedura com gordura ou óleo numa placa sem vigilância é perigosa e poderá resultar em incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água; desligue o aparelho e tape a chama com uma tampa ou um cobertor anti-fogo. Perigo de incêndio: não guarde objectos nas superfícies de cozedura.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Não coloque objectos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas sobre a superfície da placa pois poderão ficar quentes.
- Após a utilização, desligue o elemento de aquecimento da placa no respectivo comando e não confie no detector de panelas (apenas para aparelhos de indução).

CONSELHOS PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Eliminação da embalagem

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme confirmado pelo símbolo de reciclagem (♺). Os diversos materiais da embalagem não devem ser abandonados no meio ambiente, mas sim eliminados em conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

Eliminação do produto

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao assegurar a eliminação correcta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos potencialmente negativos.

O símbolo no produto, ou na documentação que acompanha o produto, indica que este produto não deve ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num centro de recolha que proceda à reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos.

Poupança de energia

Para obter melhores resultados, recomendamos que:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro de base igual ao da zona de cozedura.
- Utilize apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Se possível, mantenha as panelas tapadas durante a cozedura.
- A utilização da panela de pressão reduz significativamente o consumo de energia e o tempo de cozedura.
- Coloque a panela no centro da zona de cozedura desenhada na placa.

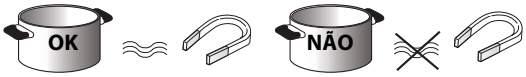
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

- Este forno, que se destina a entrar em contacto com produtos alimentares, está em conformidade com a norma (CE) n.º 1935/2004 e foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os requisitos de segurança da directiva de "Baixa tensão" 2006/95/CE (a qual substitui a directiva 73/23/CEE e subsequentes emendas), os requisitos de protecção da directiva "EMC" 2004/108/CE.

ANTES DA UTILIZAÇÃO

IMPORTANTE: se as panelas não tiverem as dimensões correctas, as zonas de cozedura não se acendem. Utilize apenas panelas que possuam o símbolo de "SISTEMA DE INDUÇÃO" (Figura ao lado). Antes de ligar a placa, coloque a panela na zona de cozedura pretendida.

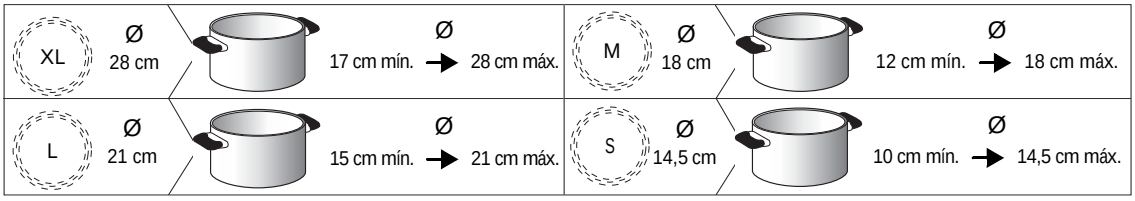
RECIPIENTES PRÉ-EXISTENTES

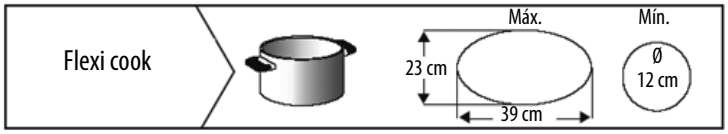


Para verificar se o recipiente é adequado à placa de indução, utilize um ímã: as panelas que não são magneticamente identificáveis não são adequadas.

- Certifique-se de que o fundo das panelas não está áspero, pois poderia riscar a superfície da placa. Verifique a loiça.
- Não apoie os tachos e as frigideiras quentes na superfície do painel de comando da placa. Pode provocar danos.

DIÂMETROS ACONSELHADOS DO FUNDO DAS PANELAS





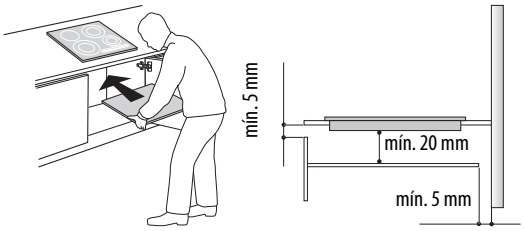
INSTALAÇÃO

Depois de desembalar o produto, verifique se sofreu danos durante o transporte e, em caso de problemas, contacte o seu revendedor ou o Serviço Pós-venda.
Para as dimensões do móvel de embutir e instruções de instalação, consulte as imagens na página 2.

PREPARAÇÃO DO MÓVEL DE EMBUTIR

⚠ AVISO

- **Instale um painel de separação por baixo da placa de cozedura.**
- **A parte inferior do produto não deve ficar acessível após a instalação.**
- **Para instalar um forno por baixo da placa, não coloque o painel de separação.**



- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura.
- Para um correcto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 5 mm).
- Em caso de instalação de um forno debaixo da placa, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de arrefecimento.
- Não instalar a placa por cima do lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos electrónicos não entrem em contacto com vapor ou humidade, o que os pode danificar.
- No caso de instalação com fios, contactar o Serviço Pós-venda e solicitar a montagem do kit de parafusos 4801 211 00112.
- Para remover a placa, utilize uma chave de fendas (não fornecida) e mexa nas molas periféricas na parte inferior do produto.

LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

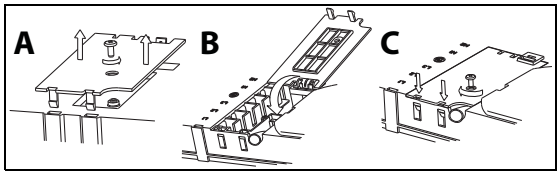
⚠ AVISO

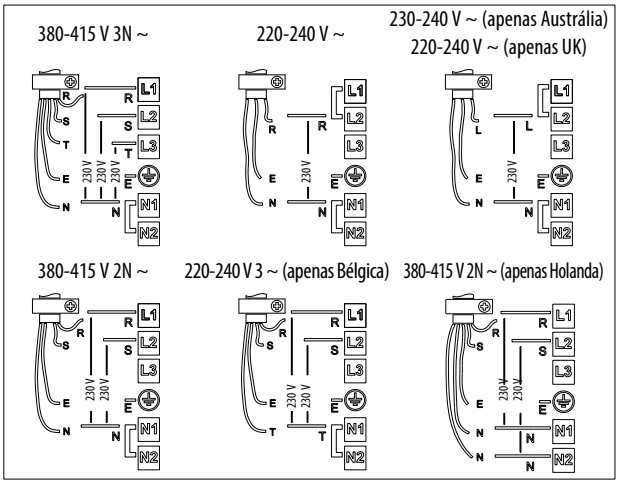
- **Desligue o aparelho da rede eléctrica.**
- **O aparelho deverá ser instalado por um técnico qualificado, com conhecimento das normas de segurança e de instalação em vigor.**
- **O fabricante rejeita qualquer responsabilidade por danos a pessoas, animais ou bens materiais no caso de incumprimento das directivas fornecidas neste capítulo.**
- **O cabo de alimentação deverá ter um comprimento suficiente para permitir a remoção da placa de fogão do tampo.**
- **Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de características situada no fundo do aparelho corresponde à da habitação na qual vai ser instalado.**

Ligação ao painel de terminais

Para a ligação eléctrica, utilize um cabo H05RR-F ou H05V2V2-F conforme especificado no quadro abaixo.

Condutores	Quantidade x dimensões
220-240 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (apenas Austrália)
220-240 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
380-415 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
380-415 V 2N ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2





Importante:

- Mantenha ou remova os jumpers entre os parafusos da régua de terminais L1-L2 e N1-N2, de acordo com o esquema de ligações (consulte a figura).
- Se o cabo for fornecido, consulte as instruções de ligação fornecidas com o cabo.
- Verifique se os seis parafusos da régua de terminais estão apertados após a ligação dos cabos.

Exemplo de jumper presente (esquerda) ou removido (direita). Consulte o esquema de ligações para mais informações (os jumpers podem estar entre L1-L2 e entre N1-N2).

Ligue o cabo de terra amarelo/verde ao terminal com o símbolo ⏚.

Esse cabo deve ser mais comprido que os outros.

1. Retire a tampa do painel de terminais (A) desapertando o parafuso e insira a tampa na dobradiça (B) do painel de terminais.
2. Insira o cabo de alimentação no fixador do cabo e ligue os fios à régua de terminais como indicado no esquema de ligação colocado junto à régua de terminais.
3. Fixe o cabo de alimentação com o fixador do cabo.
4. Feche a tampa (C) e aperte-a na régua de terminais com o parafuso removido.

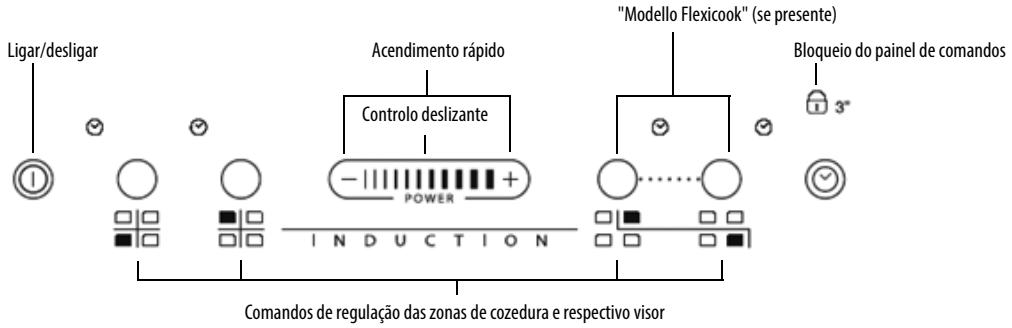
A cada ligação à alimentação da rede, a placa efectua uma verificação automática durante alguns segundos.

Se a placa já possuir cabo de alimentação, siga as instruções fornecidas juntamente com o cabo de alimentação. Efectue a ligação à rede fixa através de um interruptor multipolar com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Descrição do painel de comandos

Painel de controlo



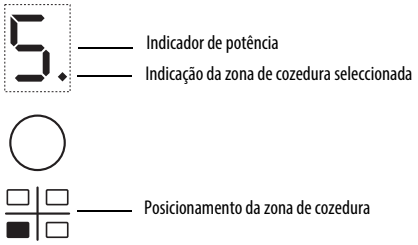
Ligar/desligar a placa

Para ligar a placa, prima durante cerca de 2 segundos a tecla ⏻ até que os visores das zonas de cozedura se acendam. Para desligar, toque na mesma tecla até que os visores se apaguem Todas as zonas de cozedura são desactivadas.

Se a placa já tiver sido utilizada, o indicador de calor residual "H" permanece activo até que as zonas de cozedura arrefeçam.

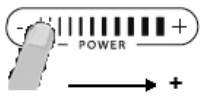
Se 10 segundos depois de ligar a placa, não for seleccionada nenhuma função, a placa desactiva-se automaticamente.

Activação e regulação das zonas de cozedura

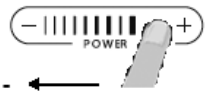


Funcionamento do controlo deslizante

Aumentar o nível de potência



Diminuir o nível de potência



Após acender a placa, activar a zona desejada premindo a tecla circular correspondente e colocar a panela na zona escolhida. Graças ao controlo deslizante é possível seleccionar a potência desejada, desde um nível mínimo de 0 a um máximo de 9 ou booster "P", quando disponível.

Para aumentar o nível da potência, deslize o dedo pelo controlo deslizante da esquerda para a direita e, para diminuir, deslize o dedo no sentido oposto. Em alternativa, utilize as teclas de acesso rápido "+" e "-".

Desactivação das zonas de cozedura

Para desligar a zona de cozedura, prima a tecla correspondente por mais de 3 segundos.

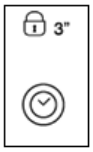
A zona de cozedura desliga-se e, se a zona estiver ainda quente, a letra "H" surge no visor da zona.

Bloqueio do painel de comandos

A função bloqueia os comandos para evitar a activação acidental da placa. Para activar o bloqueio do painel de comandos, ligue a placa e prima a tecla Timer durante três segundos; um sinal sonoro e um indicador luminoso perto do símbolo da chave assinalam a activação. O painel de comandos fica bloqueado, à excepção da função de desactivação. Para desactivar o bloqueio dos comandos, repita o procedimento de activação. O ponto luminoso apaga-se e a placa fica novamente activa.

A presença de água, líquido derramado das panelas ou objectos de qualquer espécie pousados sobre a tecla por baixo do símbolo podem provocar a activação ou desactivação involuntária da função de bloqueio do painel de comandos.

Temporizador (Timer)



O temporizador pode ser utilizado para programar o tempo de cozedura por um máximo de 99 minutos (1 hora e 39 minutos) para todas as zonas de cozedura.

Seleccione a zona de cozedura a utilizar com o temporizador e prima Timer; um sinal sonoro avisa que a função foi activada (consulte a figura). O visor exibe "00" e a indicação LED acende-se. Diminua e aumente o valor do temporizador com as teclas "+" e "-" e o controlo deslizante. Após decorrido o tempo programado, é emitido um sinal sonoro e a zona de cozedura desliga-se automaticamente. Para desactivar o temporizador, prima a tecla Timer por 3 segundos.

Repita os pontos acima para programar o temporizador numa zona diferente. O visor do temporizador exibe sempre o temporizador da zona seleccionada ou o temporizador mais breve.

Para modificar o desactivar o temporizador, prima o botão de selecção da zona de cozedura do temporizador em questão.

Avisos do painel de comandos

Indicador de calor residual.

A placa está equipada com um indicador de calor residual para cada zona de cozedura. Este indicador mostra quais são as zonas de cozedura ainda com temperatura elevada.

Se aparecer H no visor, a zona de cozedura ainda está quente. Se a zona apresentar esta indicação, é possível, por exemplo, manter alimentos quentes ou derreter manteiga

Quando a zona de cozedura fica fria, o visor apaga-se.

Indicador de tacho não adequado ou ausente.

Se a panela não for compatível com a sua placa de indução, estiver mal colocada ou não tiver as dimensões adequadas, a indicação de "panela ausente" aparece no visor (figura ao lado). Se, no espaço de 60 segundos, não for detectada nenhuma panela, a placa desliga-se.

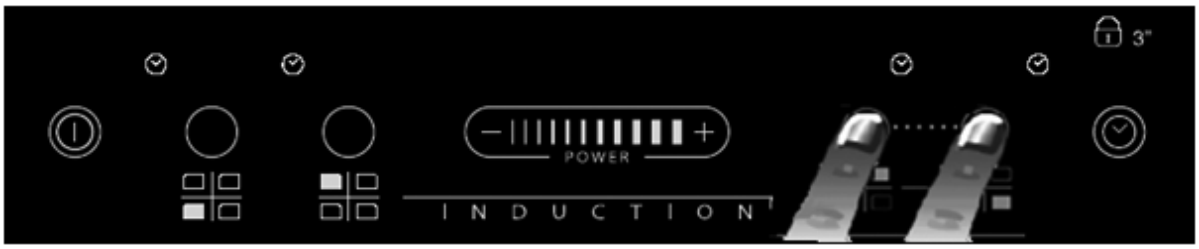
Função fervura rápida (Booster)

Função existente apenas em algumas zonas de cozedura que permite aproveitar ao máximo a potência da placa (por exemplo, para ferver rapidamente a água). Para activar a função, prima a tecla "+" até o visor exibir "P". Após 10 minutos de utilização da função Booster, o aparelho programa automaticamente a zona para o nível 9.

Flexi cook

Se presente, esta função permite usar a zona de cozedura como duas zonas separadas ou como uma zona única grande.

É ideal para frigideiras ovais, rectangulares e alongadas (com uma dimensão máxima da base de 38x23 cm) ou para diversas frigideiras padrão ao mesmo tempo. Para activar a função "Flexi cook", ligue a placa e prima simultaneamente as 2 teclas de selecção das superfícies como na imagem abaixo: as duas superfícies de cozedura apresentam o nível "5"; ambos os pontos situados junto ao dígito do nível acendem, para indicar que a função "Flexi cook" está activa.



Para alterar o nível de potência (de 1 até ao máximo de 9 ou P), prima as teclas -/+ ou deslize o dedo horizontalmente no controlo deslizante. Para desactivar a função "Flexi cook", prima simultaneamente as 2 teclas de selecção das superfícies. Para desligar as superfícies de cozedura instantaneamente, prima uma das teclas de selecção da superfície por 3 segundos.

A indicação de "tacho ausente" aparece no visor da superfície que não consegue detectar qualquer tacho (devido à ausência de um tacho, a um tacho mal posicionado ou a um tacho inadequado para a placa de indução). Esta indicação permanece activa durante 60 segundos: durante este período de tempo, poderá adicionar ou deslocar os tachos dentro da zona "flexi cook", conforme preferir.

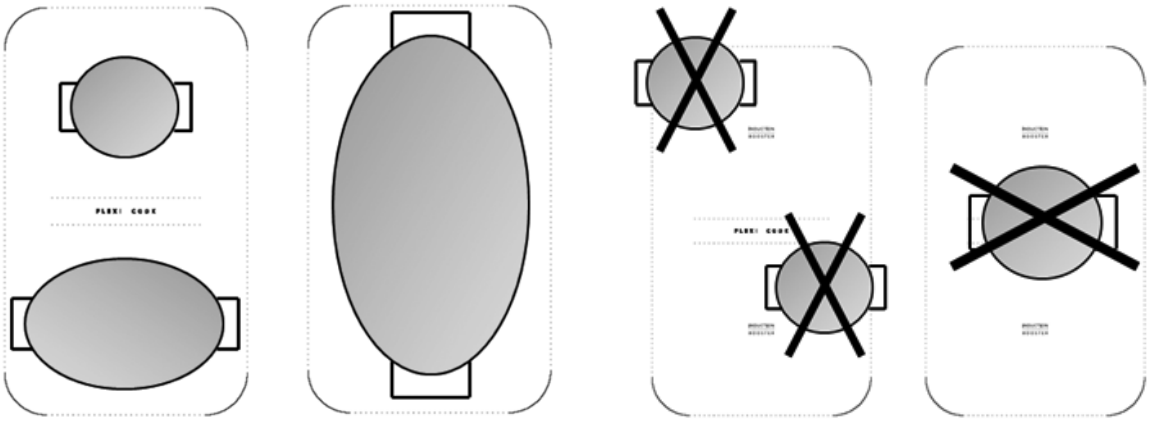
Decorridos 60 segundos, se não for colocado qualquer tacho sobre a superfície, o sistema interrompe a "procura" de tachos nessa superfície e o símbolo ⊔ permanece visível no visor para lembrar ao utilizador que a mesma está desactivada.

Para voltar a activar a função "Flexi cook", prima uma das 2 teclas ◯·····◯

A função "Flexi cook" consegue igualmente detectar a deslocação de um tacho de uma superfície para outra, dentro da zona "flexi cook", mantendo o mesmo nível de potência da superfície onde o tacho estava originalmente situado (ver o exemplo na figura seguinte: se o tacho for deslocado do queimador frontal para o queimador traseiro, o nível de potência será apresentado no visor correspondente à superfície onde o tacho está situado).

É igualmente possível utilizar a zona "Flexi cook" como duas superfícies de cozedura independentes, utilizando o respectivo botão da superfície individual. Coloque o tacho no centro da superfície individual e ajuste o nível de potência com o teclado de toque.

ⓘ Importante: tenha o cuidado de colocar as panelas centradas na zona de cozedura, de forma a cobrirem o centro da zona de cozedura simples.
Quando usar panelas grandes ou recipientes ovais, rectangulares e alongados, não se esqueça de os colocar centrados na zona de cozedura.
Exemplos de bom e mau posicionamento das panelas:



LIMPEZA

⚠ AVISO

- **Nunca utilize máquinas de limpeza a vapor.**
- **Antes de proceder às operações de limpeza, certifique-se de que as zonas de cozedura estão desligadas e que a indicação de calor residual ("H") desapareceu.**

IMPORTANTE: não utilize esponjas abrasivas ou palha-de-aço. A sua utilização, com o tempo, pode danificar o vidro.

- Após cada utilização, deixe arrefecer a placa e limpe-a para retirar as incrustações e manchas provocadas pelos resíduos de alimentos.
- O açúcar e os alimentos com elevado teor de açúcar danificam a placa de cozedura e devem ser removidos imediatamente.
- O sal, o açúcar e a areia podem riscar a superfície do vidro.
- Utilize um pano húmido, papel absorvente de cozinha ou produtos de limpeza específicos para placas (siga as indicações do fabricante).

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE AVARIAS

- Leia e siga as instruções da secção "Instruções de utilização".
- Certifique-se de que não existem interrupções no fornecimento de corrente eléctrica.
- Seque bem a superfície da placa depois de a limpar.
- Se, ao ligar a placa, o visor mostrar códigos alfanuméricos, proceda de acordo com a seguinte tabela.
- Se não conseguir desligar a placa depois de a utilizar, desligue-a da rede eléctrica.

CÓDIGO DE ERRO	DESCRIÇÃO	CAUSAS POSSÍVEIS	SOLUÇÃO
C81, C82	A zona de comandos desliga-se devido a temperatura demasiado elevada.	A temperatura interna das peças electrónicas é demasiado elevada.	Aguarde até que a placa arrefeça antes de a utilizar de novo.
F42 ou F43	A ligação da placa não possui a tensão correcta	O sensor detecta uma tensão diferente da de ligação.	Desligue a placa da rede e verifique a ligação.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contacte o serviço de assistência e comunique o código de erro		

RUÍDO GERADO PELA PLACA

As placas de indução podem emitir assobios ou estalidos durante o funcionamento normal, causados pelas panelas devido às características do fundo (por exemplo, diferentes estratos de material do qual é composto, fundo não plano) Estes ruídos variam de acordo com o recipiente utilizado e a quantidade de alimentos e não são indicadores de nenhuma avaria.

Além disso, a placa de indução possui um sistema de arrefecimento interior para manter os componentes electrónicos a uma temperatura controlada. Por este motivo, durante o funcionamento e também alguns minutos após a desactivação da placa, será possível ouvir o ruído do ventilador. Esta condição é normal e indispensável ao funcionamento correcto do produto.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Antes de contactar o Serviço Pós-Venda

1. Tente solucionar o problema consultando o "Guia de resolução de problemas".
2. Desligue e volte a ligar a placa para verificar se o problema foi resolvido.

Se após efectuar as verificações, o problema persistir, contacte o Serviço Pós-Venda mais próximo.

Comunique:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exacto da placa;
- o número de serviço (número após a palavra Service na chapa de características) situado por baixo do aparelho (na placa metálica);
- o seu endereço completo;
- o seu número de telefone.

SERVICE 0000 000 00000

Se for necessário efectuar alguma reparação, contacte um **Serviço Pós-Venda autorizado** (terá a garantia da utilização de peças sobresselentes originais e de uma reparação correcta). As peças de substituição estão disponíveis por 10 anos.

TABELA DE POTÊNCIAS

Nível de potência		Tipo de cozedura	Utilização do nível (a indicação junta a experiência e os hábitos de cozedura)
Potência máxima	**Boost**	Aquecer rapidamente	Ideal para aumentar rapidamente a temperatura dos alimentos até uma fervura rápida, no caso da água, ou aquecer rapidamente os líquidos de cozedura
	8-9	Fritar - ferver	Ideal para tostar, iniciar uma cozedura, fritar produtos congelados, ferver rapidamente
Potência alta	**7-8**	Tostar - fritar lentamente - ferver - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras vivas, cozer e grelhar (por um curto período de tempo, 5-10 minutos)
	6-7	Tostar - cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para fritar lentamente, manter fervuras ligeiras, cozer e grelhar (por um período de tempo médio, 10-20 minutos), pré-aquecer os acessórios
Potência média	**4-5**	Cozer - estufar - fritar lentamente - grelhar	Ideal para estufar, manter fervuras delicadas, cozer (por um longo período de tempo). Envolver a massa
	3-4	Cozer - ferver lentamente - adensar - envolver	Ideal para cozeduras prolongadas (arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite), envolver massa
	2-3		Ideal para cozeduras prolongadas (volumes inferiores a 1 litro: arroz, molhos, assados, peixe) na presença de líquidos de acompanhamento (por ex. água, vinho, caldo, leite)
Potência baixa	**1-2**	Derreter - descongelar - manter quente - envolver	Ideal para amolecer a manteiga, derreter delicadamente o chocolate, descongelar produtos de pequenas dimensões e manter quentes alimentos acabados de cozinhar (ex.: molhos, sopas)
	1		Ideal para manter quentes alimentos acabados de cozinhar, envolver risottos e manter a temperatura dos pratos de servir (com o acessório adequado à indução)
OFF	**Potência zero**	Superfície de apoio	Placa na posição de espera ou desligada (possível presença de calor residual do final da cozedura, assinalado com H)

NOTA:
No caso de preparações rápidas e que requerem uma perfeita distribuição do calor (por exemplo, panquecas) na zona dupla de 28 cm de diâmetro (se presente), recomenda-se utilizar acessórios não superiores a 24 cm de diâmetro. Para tipos de cozedura delicadas (por exemplo, derreter chocolate ou manteiga), recomenda-se utilizar as zonas únicas de diâmetro inferior.